

REPOBLIKAN' i MADAGASIKARA
Fitiavana – Tanindrazana – Fandrosoana

Projet de Loi alimentaire

Présenté

Au nom de Monsieur le PREMIER MINISTRE CHEF DU GOUVERNEMENT

Par

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE

EXPOSE DES MOTIFS

L'Etat Malagasy a adopté en 2014 une nouvelle Politique Générale (PGE) avec une vision « Madagascar, une Nation moderne prospère ». Dans la concrétisation de cette vision, étaient priorités le renforcement de la Gouvernance et de l'Etat de droit d'une part et la reprise économique à travers le rétablissement d'un climat des affaires attrayant d'autre part.

A son niveau, le Gouvernement Malagasy a adopté le Programme National de Développement (PND) comme un instrument pour concrétiser la PGE et le Programme Sectoriel Agriculture-Elevage et Pêche (PSAEP) a été adopté avec l'ensemble des parties prenantes pour répondre aux objectifs spécifiques du PND, en particulier ceux fixés dans le programme 4, « *Amélioration des accès aux marchés nationaux et repositionnement de l'exportation* » et au programme 5 « *Amélioration de la gouvernance des institutions et renforcement de la capacitation des acteurs* ».

De ce fait, pour la mise en œuvre de ces deux programmes du PSAEP, l'élaboration du présent projet de loi alimentaire s'avère nécessaire. Dans ce sens, il propose un cadre juridique plus approprié au contexte actuel par l'instauration d'un système permettant le renforcement du contrôle sanitaire des denrées alimentaires mises sur le marché local ainsi que celles destinées pour le marché extérieur sachant que l'accès au marché régional ou international requiert la mise en conformité aux exigences sanitaires internationales élaborées par les organismes intergouvernementaux reconnus ou les pays importateurs.

En effet, le projet de loi alimentaire adopté en 2010 par le Conseil des Ministres ne répond pas en totalité aux exigences requises par les normes internationales notamment, la séparation des missions de la structure en charge de l'évaluation des risques et des autorités compétentes responsables de la gestion des risques.

Etant donné l'importance que revêt ce projet de loi alimentaire sur le plan socio-économique, une nouvelle démarche plus participative a été entreprise dans le cadre de la révision du projet de texte. Etaient associées à ce processus, les différentes parties

prenantes concernées notamment les services officiels des différents ministères, les enseignants chercheurs, les chercheurs enseignants, les laboratoires d'analyse, les groupements de producteurs, les groupements professionnels œuvrant dans l'agroalimentaire et les associations des consommateurs.

Ce projet de loi alimentaire comporte quatre (4) titres:

TITRE I : Dispositions générales

Il couvre l'objet, le champ d'application, les définitions des termes clés utilisés dans ce projet de loi alimentaire. Sont également énoncés, les principes généraux de la législation alimentaire ainsi que les responsabilités des exploitants du secteur alimentaire.

TITRE II : Structures nationales en charge de l'analyse des risques des aliments.

Le titre II définit les structures nationales en charge de l'analyse des risques des aliments ainsi que leurs missions respectives. Y sont instituées deux nouvelles structures, à savoir le Bureau National de Coordination et le Dispositif National en charge de l'évaluation des risques sanitaires et phytosanitaires. Et sont également listés les Services officiels et Autorités compétentes impliqués dans le système de sécurité sanitaire des aliments et définis leurs domaines d'intervention, leurs missions ainsi que les pouvoirs assignés à leurs Inspecteurs dans le cadre de l'exercice de leurs fonctions.

TITRE III : Des infractions et sanctions

Le titre III prescrit les infractions et les peines prévues consécutivement à l'élargissement du nombre des intervenants dans le système de sécurité sanitaire des aliments.

TITRE IV : énonce les dispositions transitoires et finales du présent projet de loi alimentaire.

Tel est l'objet du présent projet de loi alimentaire.

TITRE I DISPOSITIONS GÉNÉRALES

CHAPITRE 1 OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITION.

Article premier : Objet

La présente loi a pour objet, notamment :

- d'établir les principes généraux régissant les denrées alimentaires et l'alimentation animale en général, et les mesures en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux en particulier, au niveau national
- d'établir des principes et des responsabilités communs, le moyen de fournir une base scientifique solide, des dispositions et des procédures organisationnelles efficaces pour étayer la prise de décision dans le domaine de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

A ce titre,

- Elle institue la mise en place de deux nouvelles structures, d'une part à jouer un rôle de coordination dans le système de sécurité sanitaire des aliments et d'autre part, à assurer l'évaluation des risques sanitaires.
- Elle fixe des procédures relatives à des questions ayant un impact direct ou indirect sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

Article 2 : Champ d'application

La présente loi s'applique à toutes les étapes de la production des denrées alimentaires et des aliments pour animaux allant de la transformation jusqu'à la distribution aux consommateurs finaux.

Elle ne s'applique pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé, ni à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée.

Article 3 : Définition des termes clés

Aux termes de la présente loi, on entend par «**denrée alimentaire**», toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Ce terme recouvre également les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.

Additif alimentaire : toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à l'aliment,

dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage dudit aliment, entraîne ou peut entraîner, directement ou indirectement, son incorporation ou celle de ses dérivés dans l'aliment ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ledit aliment.

L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées aux aliments dans le but d'en maintenir ou améliorer les propriétés nutritives. Le terme additif a la même signification dans cette loi ;

Aliment : toute denrée alimentaire ou aliment pour animaux.

Aliment pour animaux : toute substance ou produit y compris les additifs, traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation animale, à l'exception des aliments médicamenteux qui sont soumis à la législation pertinente en vigueur ;

Aliment préemballé : aliment emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.

Analyse de risques : une méthode de gestion et de prévention des risques sanitaires comportant trois volets interconnectés: évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques ;

Autocontrôle : un système consacré à la gestion de la qualité des aliments visant le respect des exigences légales en matière d'hygiène et une protection efficace du consommateur, mis en place par une entreprise ;

Autorité compétente sanitaire : Département, entité ou organisme investi légalement de responsabilité relative aux contrôles sanitaires officiels des aliments.

Auxiliaire technologique : une substance ou une matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire et inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini.

Certification : la procédure par laquelle les organismes de certification officiellement reconnus donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que les aliments ou les systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées.

Chaîne alimentaire : l'ensemble des étapes de production de la production primaire des aliments jusqu'à leur manipulation, transformation, distribution et vente au sens large;

Commerce de détail : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes

Communication sur les risques : l'échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'opinions sur les risques, les facteurs liés aux risques et les

perceptions des risques, entre les responsables de leur évaluation et leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées et, notamment, l'explication de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques ;

Complément alimentaire ou *préparation alimentaire complémentaire* destinée aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge : les aliments destinés à être administrés au cours de la période d'alimentation complémentaire. Ces préparations sont spécialement formulées avec une qualité nutritionnelle appropriée pour fournir de l'énergie et des éléments nutritifs supplémentaires venant compléter les aliments familiaux provenant du régime alimentaire local, et apportent les éléments nutritifs qui font défaut ou sont présents en quantités insuffisantes.

Nourrissons du deuxième âge désigne les enfants âgés de six à 12 mois.

Enfants en bas âge désigne les enfants âgés de plus de 12 mois mais de moins de trois ans (36 mois).

Période d'alimentation complémentaire désigne la période au cours de laquelle les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge passent de l'alimentation exclusive au lait maternel et/ou aux substituts du lait maternel au régime alimentaire familial.

Conditionnement : Action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée alimentaire concernée.

Consommateur : les personnes et les familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels.

Consommateur final : le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

Contaminant : toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à l'aliment, mais qui apparaît comme un résidu de la production, du stockage, du transport ou de la distribution ou à la suite de contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres corps étrangers ;

Crise sanitaire : une menace pour l'état de santé d'une population. Deux caractéristiques permettent de décréter qu'il y a crise sanitaire : l'état d'urgence et le caractère inédit du risque à l'origine de cette crise. C'est l'État concerné qui décrète l'état de crise sanitaire. Elle peut notamment se présenter en tant qu'*épidémie* due à des agents pathogènes, ou en tant que *crise d'origine médicamenteuse ou alimentaire, etc.*

Danger : un agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou un état de cet aliment pouvant avoir un effet adverse ou néfaste sur la santé humaine ou animale ;

Emballage : action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant.

Entreprise du secteur alimentaire : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires ;

Entreprise du secteur de l'alimentation animale : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des opérations de production, de fabrication, de transformation, d'entreposage, de transport ou de distribution d'aliments pour animaux, y compris tout producteur agricole produisant, transformant ou entreposant des aliments destinés à l'alimentation des animaux sur sa propre exploitation ;

Établissement : Toute entreprise publique, semi-publique ou privé qui assure, dans un but lucratif ou non, des activités liées ou en relation avec la chaîne alimentaire

Étapes de la production, de la transformation et de la distribution : toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux

Évaluation des risques : un processus d'aide à la décision reposant sur des bases scientifiques et comprenant les étapes suivantes : identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation des expositions et caractérisation des risques ;

Exploitant du secteur alimentaire : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent

Exploitant du secteur de l'alimentation animale : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur de l'alimentation animale qu'elles contrôlent ;

Gestion des risques : un processus décisionnel, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles en consultation avec toutes les parties intéressées, en tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs légitimes ayant une importance pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion des pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées ;

Impureté physique : corps étrangers

Législation alimentaire: les dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier, au niveau communautaire ou national. La législation alimentaire couvre toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et également des aliments destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires ;

Manutention : Toute manipulation des aliments emballés ou non emballés.

Mesure sanitaire : toute mesure appliquée pour protéger, sur le territoire d'un pays, la vie ou la santé humaine vis-à-vis des risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou de risques provenant de maladies véhiculées par les aliments d'origine animale, végétale ou les produits dérivés ou de risques provenant de tout danger présent dans les aliments ;

Mise sur le marché : la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites ;

Organisme accrédité « certificateur » : organisme étatique ou privé dont les compétences ont été reconnues par une autorité compétente sur la base de norme internationale, pour procéder à des certifications ;

Production : toutes opérations consistant en l'élevage, la récolte, la cueillette, la pêche, l'abattage, la fabrication, la transformation, la manutention et le conditionnement d'un aliment ;

Production primaire la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages

Produit alimentaire : équivalent à «denrée alimentaire»

Restauration : la préparation, l'entreposage et, le cas échéant, la livraison des aliments aux fins de consommation par le consommateur, sur le lieu de préparation ou dans un lieu annexe ;

Risque : une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet adverse sur la santé humaine ou animale, du fait de la présence d'un danger dans un aliment ;

Traçabilité : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour les animaux.

Transformation : Toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés.

Article 4 : Le terme «denrée alimentaire» ne couvre pas :

- a) les aliments pour animaux;
- b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine;
- c) les plantes avant leur récolte;
- d) les médicaments au sens du Code la Santé régi par la loi N°2011-002 et du Décret N°99-898 du 17 novembre modifiant le décret n°92-28 4 réglementant la Pharmacie Vétérinaire.
- e) les cosmétiques;
- f) le tabac et les produits du tabac;

g) les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la Convention des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971 ;

h) les résidus et contaminants.

CHAPITRE 2

LEGISLATION ALIMENTAIRE GENERALE

SECTION 1: Principes généraux de la législation alimentaire

1.1. Principe de la libre circulation

Article 5: La législation alimentaire vise à réaliser la libre circulation sur le territoire national des denrées alimentaires et des aliments pour animaux fabriqués et commercialisés conformément aux principes généraux et aux prescriptions générales définis au présent chapitre.

Elle régit également les dispositions sanitaires qui régissent les exportations ainsi que les importations.

1.2. Obligation d'analyse des risques

Article 6 : Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur *l'analyse des risques*, laquelle est fondée sur les preuves scientifiques disponibles et elle est menée de manière indépendante, objective et transparente.

La *gestion des risques* tient compte des résultats de *l'évaluation des risques*, et notamment des avis du Dispositif National en charge de l'évaluation des risques, d'autres facteurs légitimes pour la question en cause et du principe de précaution sont applicables, afin d'atteindre les objectifs généraux énoncés à l'article 6 de la présente loi.

1.3 Principe de précaution

Article 7 : Dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer le niveau élevé de protection de la santé choisi par les Autorités compétentes, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque.

Les mesures adoptées en application sont proportionnées et n'imposent pas plus de restrictions au commerce qu'il n'est nécessaire pour obtenir le niveau élevé de protection de la santé choisi en tenant compte des possibilités techniques, économiques et d'autres facteurs jugés légitimes en fonction des circonstances en question. Ces mesures sont réexaminées dans un délai raisonnable, en fonction de la nature du risque identifié pour la vie ou la santé et du type d'informations scientifiques nécessaires pour lever l'incertitude scientifique et réaliser une évaluation plus complète du risque.

1.4. Protection des intérêts des consommateurs

Article 8 : La législation alimentaire vise à protéger les intérêts des consommateurs et elle leur fournit une base pour choisir en connaissance de cause les denrées alimentaires qu'ils consomment. Elle vise à prévenir :

- a) les pratiques frauduleuses ou trompeuses ;
- b) la falsification des denrées alimentaires et
- c) toute autre pratique pouvant induire le consommateur en erreur.

SECTION 2 :_Principes de transparence

2.1. Consultation des citoyens

Article 9 : Les citoyens sont consultés par l'intermédiaire des organismes représentatifs reconnus par les Autorités compétentes, au cours de l'élaboration, de l'évaluation et de la révision de la législation alimentaire,

2.2. Information des citoyens

Article 10 : Lorsqu'il existe des motifs raisonnables de soupçonner qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux peut présenter un risque pour la santé humaine ou animale, les pouvoirs publics prennent, en fonction de la nature, de la gravité et de l'ampleur de ce risque, des mesures appropriées pour informer la population de la nature du risque pour la santé, en identifiant le plus complètement possible la denrée alimentaire ou l'aliment pour animaux, ou le type de denrée alimentaire ou d'aliment pour animaux, le risque qu'il peut présenter et les mesures qui sont prises ou sur le point d'être prises pour prévenir, réduire ou éliminer ce risque.

SECTION 3: Obligations générales du commerce des aliments

3.1. Obligations applicables à l'importation et à l'exportation

Article 11 : La présente loi s'applique au marché local, à l'importation et à l'exportation des aliments.

Article 12 : L'importation de toute denrée alimentaire doit faire l'objet d'une autorisation préalable de l'autorité compétente concernée selon les procédures définies par voie réglementaire.

Article 13 : L'importation de toute denrée alimentaire doit être accompagnée de la documentation requise certifiant l'origine et la sécurité sanitaire des produits et délivrée par les autorités compétentes du pays de provenance.

Article 14: Les procédures de dédouanement ainsi que les modalités de prélèvement des échantillons pour les aliments importés sont fixées par voie réglementaire.

Article 15 : les denrées alimentaires importées ne doivent pas être regroupées avec d'autres produits non-alimentaires dans un même conteneur.

Article 16 : Les denrées alimentaires importées sur le territoire national dans le but d'y être mis sur le marché se conforment aux prescriptions applicables de la législation alimentaire nationale ou les conditions que les Autorités compétentes ont jugées au moins équivalentes.

Article 17 : La destination et le sort définitif des denrées alimentaires importées suivant les résultats des analyses des échantillons prélevés, y compris la saisie ou le refoulement éventuel des lots sont décidés selon les modalités définies par voie réglementaire.

Article 18 : A l'importation, les mêmes dispositions sont applicables aux aliments pour animaux.

Article 19 : Les denrées alimentaires destinées à l'exportation doivent se conformer aux normes exigées dans les dispositions législatives et réglementaires en vigueur dans les pays destinataires.

Article 20 : L'exportation des denrées alimentaires doit faire l'objet préalable d'une certification sanitaire de l'autorité compétente concernée selon les procédures définies par voie réglementaire.

Article 21 : les denrées alimentaires exportées ne doivent pas être regroupées avec d'autres produits non-alimentaires dans un même conteneur.

Article 22: les dispositions stipulées dans les articles 19, 20 et 21 de la présente loi sont applicables aux aliments pour animaux destinés à l'exportation.

3.2. Normes internationales

Article 23 : L'Etat Malagasy:

- a) contribue à l'élaboration des normes sanitaires et phytosanitaires et des normes techniques conformes aux normes internationales relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux,
- b) promeut la coordination des travaux sur les normes relatives aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales ;
- c) contribue, le cas échéant et au besoin, à l'élaboration d'accords sur la reconnaissance de l'équivalence de mesures spécifiques en matière de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux ;
- d) Sans préjudice des dispositions législatives en vigueur, doit assurer la cohérence entre les normes internationales et la législation alimentaire nationale et que le niveau élevé de protection adopté au niveau national ne soit pas abaissé.

SECTION 4 : Prescriptions générales relatives à la sécurité sanitaire des aliments

Article 24: Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte :

- a) à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution, de vérifier la conformité aux normes sanitaires de la denrée alimentaire ; et
- b) de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.

Article 25: Aucune denrée alimentaire ne peut être distribuée, consommée, commercialisée si elle est dangereuse:

- a) préjudiciable à la santé ;
- b) impropre à la consommation humaine.

Article 26: Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte :

- a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;
- b) des effets toxiques cumulatifs probables ;
- c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

Article 27: Pour déterminer si une denrée alimentaire est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

Article 28 : Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux.

Article 29 : En l'absence de dispositions spécifiques, les denrées alimentaires sont considérées comme saines et salubres si elles sont conformes aux dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale.

Article 30 : La conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.

Article 31 : Les dispositions stipulées dans les articles de la présente Section de la présente loi sont applicables aux aliments pour animaux.

SECTION 5: Conditionnement des aliments

Article 32 : Sans préjudice de dispositions plus spécifiques de la législation alimentaire, l'étiquetage, la publicité et la présentation des denrées alimentaires, y compris leur forme, leur apparence ou leur emballage, les matériaux d'emballage utilisés, la façon dont ils sont présentés et le cadre dans lequel ils sont disposés, ainsi que les informations diffusées par n'importe quel moyen, ne doivent pas induire le consommateur en erreur.

Article 33 : L'étiquetage des aliments emballés et /ou préemballés destiné au marché national doit fournir des informations nécessaires dans au moins l'une des langues prévues par la Constitution Malagasy.

Article 34 : Les dispositions relatives à l'étiquetage, le conditionnement et le reconditionnement des aliments sont fixées par voie réglementaire.

Article 35 : Les marchandises non considérées comme denrées alimentaires au sens de la présente loi ne doivent pas être entreposées, distribuées, désignées ou présentées de manière à être confondues avec des denrées alimentaires.

Article 36 : Les dispositions de la présente Section sont applicables aux aliments pour animaux.

SECTION 6 : Traçabilité

Article 37 : La traçabilité des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée auxdites denrées est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Article 38 : Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires.

A cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information nécessaire à la disposition des autorités compétentes.

Article 39 : Les exploitants du secteur alimentaire disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes.

Article 40: Les denrées alimentaires qui sont destinées sur le marché national et à l'exportation sont étiquetées ou identifiées de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues dans des dispositions réglementaires.

Article 41 : Les exploitants du secteur alimentaire élaborent et appliquent des procédures de traçabilité des denrées alimentaires sur la base de documents d'accompagnement.

Ils ont l'obligation d'informer le consommateur de manière complète et véridique de toutes les données requises pour permettre un choix conscient du consommateur.

Article 42 : Les dispositions de la présente section sont applicables aux aliments pour animaux.

CHAPITRE3 DES RESPONSABILITES

SECTION 1: Responsabilités des exploitants du secteur alimentaire

Article 43 : Les exploitants du secteur alimentaire doivent s'assurer, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.

Article 44 : Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables de l'hygiène et de la qualité des aliments issus de leurs établissements.

Article 45 : Les exploitants du secteur alimentaire des établissements de production et de transformation d'aliment doivent mettre en place un système d'autocontrôle de leurs activités conformément aux réglementations sanitaires en vigueur.

Article 46 : Un mécanisme de certification des systèmes de production, transformation ou d'autocontrôle par un organisme accrédité certificateur est mis en place par voie réglementaire

Article 47 : Tout établissement de production, de transformation, d'entreposage, d'emballage de distribution d'aliments, de restauration, doit obtenir un agrément ou un enregistrement sanitaire auprès des autorités compétentes.

Les modalités d'octroi d'agrément ou d'enregistrement sont définies par voie réglementaire

Article 48 : Sont considérées comme saines et salubres, les denrées alimentaires conformes aux dispositions prévues dans la présente loi et de ses textes d'application.

Article 49 : Tous aliments et tous matériaux en contact doivent être conformes aux exigences relatives à la sécurité sanitaire afin de ne pas constituer un danger pour la santé.

Article 50 : Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre les mesures nécessaires afin d'éviter les crises sanitaires liées à la production, à la transformation et à la distribution de denrée alimentaire.

Article 51 : Si un exploitant du secteur alimentaire considère qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de :

- suspension lorsque le produit se trouve à son niveau ;
- retrait lorsque le produit ne se trouve plus sous le son contrôle direct ;
- rappel lorsque le produit a été déjà distribué au niveau des consommateurs

Dans tous les cas, Les exploitants du secteur alimentaire informent et collaborent avec les autorités compétentes sur les actions engagées prévues.

Article 52: L'aliment objet de la mesure de suspension ne peut être commercialisé que lorsque la suspicion du danger a été écartée.

Dans le cas de produit en retrait ou rappel, l'exploitant informe respectivement les distributeurs ou les consommateurs sur les causes du retrait et/ou du rappel et prend les mesures nécessaires pour obtenir le retour des denrées déjà fournies.

Article 53: Les exploitants dont les aliments sont soumis à l'inspection, bénéficient de garanties propres à faire valoir leurs droits et peuvent demander à leurs frais de bénéficier d'une contre analyse à l'exception des analyses microbiologiques.

SECTION 2: Responsabilités des exploitants du secteur de l'alimentation animale

Article 54 : Les exploitants du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.

Article 55 : Aucun aliment pour animaux n'est mis sur le marché ou donné à des animaux producteurs de denrées alimentaires s'il est dangereux.

Article 56 : Un aliment pour animaux est dit dangereux compte tenu de l'utilisation prévue s'il est considéré qu'il :

- a un effet néfaste sur la santé humaine ou animale ;
- rend dangereuses pour la consommation humaine les denrées alimentaires dérivées des animaux producteurs de denrées alimentaires.

Article 57 : Les dispositions des articles 51,52 et 53 la présente loi sont applicables aux aliments pour animaux.

Article 58: Dans ces circonstances lorsque le lot ou chargement ne satisfait pas aux prescriptions en matière de sécurité sanitaire des aliments pour animaux, cet aliment est détruit.

TITRE II

LES STRUCTURES NATIONALES EN CHARGE DE L'ANALYSE DES RISQUES DES ALIMENTS.

Article 59 : les mesures sanitaires se fondent sur *l'analyse des risques* en vue d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes.

Elles ne doivent pas constituer une entrave injustifiée au commerce.

Article 60 : A Madagascar, les structures qui interviennent dans l'analyse des risques sanitaires et phytosanitaires sont constitués par:

1. Le Bureau National de Coordination en charge de la communication sur les risques.
2. Le Dispositif National d'évaluation des risques.
3. Les Services officiels et/ou Autorités compétentes en charge de la gestion des risques.

CHAPITRE 1

LE BUREAU NATIONAL DE COORDINATION

Article 61: Il est institué un Bureau National de Coordination dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, ci-après dénommé « le Bureau».

Il a pour missions de:

- **assurer une coordination** effective et efficace entre l'ensemble des Autorités Compétentes et/ ou Services officiels impliqués dans le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments
- jouer le rôle d'organe consultatif et d'intermédiaire durant le processus d'élaboration des textes législatifs et/ou règlementaires et de politiques ou stratégies relatives à la sécurité sanitaire des aliments ;
- **assurer la collaboration** entre le Dispositif National en charge de l'évaluation des risques sanitaires et phytosanitaires et les Autorités compétentes.
- **assurer la communication sur les risques**, notamment la mise en place des initiatives d'information et d'éducation des consommateurs.
- veiller à ce que le public soit informé des événements relatifs aux denrées alimentaires en vue de la protection de la santé.
- collaborer avec les Autorités Compétentes pour le traitement des doléances des consommateurs.
- Mettre en place des bases de données au service des Autorités Compétentes et du public.
- informer le public des connaissances scientifiques d'intérêt général en matière de nutrition et denrées alimentaires utiles, notamment à la prévention des maladies et à la protection de la santé.

Article 62 : L'organisation et le fonctionnement du Bureau sont fixés par voie réglementaire. Il est rattaché à la Primature.

CHAPITRE 2:

LE DISPOSITIF NATIONAL D'EVALUATION DES RISQUES SANITAIRES.

Article 63 : Il est institué un Dispositif National d'Evaluation des Risques sanitaires, ci-après dénommé «le DNER».

Il a pour missions de:

- fournir des avis scientifiques et une assistance scientifique et technique à la politique et à la législation nationales dans tous les domaines ayant un impact direct ou indirect sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.
- constituer une source indépendante d'informations sur toutes les questions relevant de ces domaines.
- contribuer à assurer un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, et tient compte à cet égard de la santé et du bien-être des animaux, de la préservation des végétaux et de la protection de l'environnement.
- recueillir et analyser les données afin de permettre la caractérisation et le contrôle des risques ayant un impact direct ou indirect sur la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.
- fournir des avis scientifiques qui constituent la base scientifique à prendre en compte pour l'élaboration et l'adoption de mesures d'envergure nationales dans les domaines relevant de sa mission.
- exécuter sa mission dans des conditions lui permettant d'assurer un rôle de référence par l'indépendance et la qualité scientifique et technique des avis qu'il rend et des informations qu'il diffuse, par la transparence de ses procédures et modes de fonctionnement, et par sa diligence à s'acquitter des tâches qui lui sont confiées.

L'évaluation des risques est fondée sur les preuves scientifiques disponibles et elle est menée de manière indépendante objective et transparente.

Article 64: L'organisation et le fonctionnement du DNER sont fixés par voie réglementaire. Il est rattaché au Ministère en charge de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique.

CHAPITRE 3:

LES SERVICES OFFICIELS EN CHARGE DE LA GESTION DES RISQUES SANITAIRES

Article 64 : La gestion des risques tient compte des résultats de l'évaluation des risques fondée sur des critères scientifiques et effectuée selon les principes de l'indépendance et de la transparence.

Article 65 : Liste des Services officiels impliqués dans la gestion des risques sanitaires.

Ministères de tutelle	Directions ou Services officiels concernés	Domaines ciblés
Ministère en charge de l'Agriculture	Direction de la Protection des Végétaux	végétaux et produits végétaux destinés à la consommation humaine à l'état brut ou traités/ transformés destinés à l'exportation et à l'importation.
Ministère en charge de l'Elevage	Direction des Services Vétérinaires	animaux et denrées alimentaires d'origine animale.
Ministère en charge des Ressources Halieutiques et de la Pêche.	Autorité Sanitaire Halieutique	produits de la pêche et de l'aquaculture
Ministère en charge de la Santé Publique	-Agence de Contrôle de la Sécurité et de la Qualité Sanitaire des Denrées Alimentaires. -Direction des Districts Sanitaires.	denrées alimentaires transformées Viandes des animaux d'élevage.
Ministère en charge du Commerce et de la	Direction en charge de la répression des fraudes et de la protection des	denrées alimentaires mises sur

Consommation.	consommateurs.	le marché local.
Ministère de la Décentralisation et de l'Intérieur	Bureau Municipal d'Hygiène.	denrées alimentaires mises sur le marché local.
Ministère de l'Industrie et du Développement du Secteur Privé	Direction de l'Infrastructure, de la Technologie de l'Innovation et de l'Environnement (DITIE)	Installation industrielle

SECTION 1 : Missions et attributions des autorités compétentes et/ou services officiels de contrôle.

1.1. Les missions

Article 66 : Les Autorités compétentes :

- assurent l'application de la législation alimentaire ;
- contrôlent et vérifient le respect par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale des prescriptions applicables de la législation alimentaire à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution ;
- veillent à l'efficacité et à l'opportunité des contrôles officiels ;
- garantissent l'impartialité, la cohérence et la qualité des contrôles officiels à tous les niveaux,
- maintiennent un système de contrôles officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances.
- fixent les règles relatives aux mesures et sanctions applicables en cas de violation de la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, ainsi que des pratiques loyales dans les transactions commerciales, sur l'ensemble du territoire Malagasy.

1.2. Les attributions

Article 67 : Selon les dispositions légales en vigueur, les Autorités compétentes doivent :

- homologuer et/ou autoriser tous produits phytosanitaires et vétérinaires à utiliser sur le territoire national,
- certifier et/ou autoriser tout intrant agricole et auxiliaire technologique utilisés dans la fabrication des aliments,

- fixer les valeurs – limites autorisées des résidus, des contaminants chimiques, biologiques et microbiologiques, et radioactifs ainsi que des impuretés physiques dans les aliments et provenant du processus de production,
- fixer la liste des additifs alimentaires et les valeurs-limites autorisés par produit,
- fixer les dispositions relatives aux compléments alimentaires sur le territoire national.

SECTION 2 : Pouvoirs assignés aux autorités compétentes et/ou services officiels de contrôle.

2.1. Vérification de conformité

Article 68 : Les procédures de vérification de conformité des aliments aux normes sanitaires en vigueur sont précisées par voie réglementaire.

□

Article 69 : La vérification de la conformité des aliments aux normes en vigueur est réservée uniquement aux laboratoires d'analyse agréés par les autorités compétentes.

Les analyses officielles concernent les aliments destinés à l'exportation ainsi que ceux à livrer sur le marché local notamment les aliments importés.

Article 70 : la liste des laboratoires agréés est fixée par voie réglementaire.

Article 71 : La certification sanitaire des aliments est réservée aux autorités compétentes ou aux organismes accrédités certificateurs.

Article 72 : La conformité d'un aliment à des dispositions spécifiques applicables à cet aliment n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.

Article 73 : Les frais pour la vérification de conformité des aliments de production locale, importés et exportés sont à la charge des opérateurs concernés.

2.2. Pouvoirs d'inspection.

Article 74 : Sur proposition des Autorités compétentes, des Inspecteurs sont nommés par voie réglementaire par leurs Ministères de tutelle. Ils doivent prêter serment avant leur prise de fonction.

Article 75 : Sans préjudice des compétences générales qui leur sont attribuées, les Inspecteurs assermentés peuvent, conformément aux textes en vigueur :

a) accéder à tous lieux de production, de transformation, de conditionnement, d'entreposage et de vente à toute heure pendant laquelle ces établissements visités exercent leurs activités ou

non et aux véhicules utilisés pour le transport des aliments, dans les conditions prévues par le Code de procédure pénale.

b) se faire communiquer tous documents administratifs, commerciaux ou techniques, en rapport avec les vérifications opérées ;

c) exiger la mise à leur disposition des moyens indispensables pour effectuer leur contrôle ;

d) exiger des annonceurs et publicitaires tous documents justificatifs du fondement du message diffusé ;

e) confisquer tout ustensile, matériel, objet, substance, livre, déclaration, ou document qui paraît donner la preuve d'une infraction à une disposition de la présente loi ;

f) prendre des photographies ;

g) prélever des échantillons en assurant leur représentativité et la possibilité d'examen contradictoire afin de vérifier la conformité aux dispositions de la présente loi et de ses textes d'application ; et

h) procéder à la confiscation, la saisie, la mise en conformité et le changement de destination des aliments, sans préjudice des prescriptions particulières applicables à l'inspection de la salubrité des aliments.

Article 76 : Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale accompagnent les Inspecteurs des Autorités compétentes pendant la visite. Ils ont le devoir de coopérer avec lesdits inspecteurs et présenter sans délai tous les éléments et les documents requis.

Article 77 : Le personnel effectuant des contrôles officiels doivent recevoir dans son domaine de compétences une formation appropriée lui permettant de s'acquitter avec compétences de ses obligations et d'effectuer le contrôle officiel de façon cohérente

Article 78 : Les Inspecteurs des Autorités compétentes sont tenus d'assurer la confidentialité des données et informations fournies.

Article 79 : En cas d'anomalies liées au plan de maîtrise sanitaire, les inspecteurs recommandent les mesures correctives appropriées pour la mise en conformité des aliments ou le changement de destination et notifient les intéressés avec un délai d'application, auquel suivra une nouvelle inspection.

TITRE III DES INFRACTIONS ET SANCTIONS

CHAPITRE 1 : DES INFRACTIONS

Article 80 : Les infractions commises dans le cadre de la présente loi relèvent de la compétence du tribunal correctionnel.

SECTION 1 : Des infractions commises par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale.

Article 81 : Sont considérées comme délits et punies par la loi pénale en vigueur les cas suivants:

- (a) l'importation, l'exportation, la production, la transformation, la distribution, y compris l'entreposage et le transport d'aliment qui d'une quelconque manière enfreignent une disposition de la présente loi ;
- (b) le non-respect des dispositions en matière d'étiquetage et de publicité mensongère ;
- (c) la production, transformation et distribution d'aliments sans autorisation ; sauf pour le cas des denrées alimentaires d'origine végétale non transformées.
- (d) la préparation, l'entreposage, la manipulation ou la vente d'aliments dangereux, insalubres, impropres à la consommation, avariés, périmés ou d'une manière générale préjudiciables à la santé;
- (e) l'entrave à l'accès, à la transmission des preuves, à l'information d'un agent de l'administration assermenté quand il le requiert ; ou
- (f) les fraudes alimentaires, incluant les falsifications et les tromperies.

Article 82 : Sont considérés comme infractions de falsification :

- (a) la falsification d'un aliment lui faisant subir une manipulation non autorisée par addition, soustraction, substitution d'un constituant ou par un traitement non expressément prévu ;
- (b) la commercialisation d'un aliment sachant qu'il est falsifiée ou corrompue ou impropre à la consommation ou dangereuse pour la santé du consommateur ;
- (c) la production ou transformation ou la distribution d'un aliment ayant fait l'objet d'une mesure de suspension;
- (d) la commercialisation en connaissance de cause ou la détention sans motif légitime,
- (e) usage de faux

Article 83 : Sont considérés comme avoir commis des infractions de tromperie, quiconque, qu'il soit ou non partie au contrat, aura par toute présentation, imitation et confusion induit ou tente d'induire en erreur le contractant par quelque moyen ou procédé que ce soit, même par l'intermédiaire d'un tiers, notamment sur :

- (a) la nature ;

- (b) l'espèce et l'origine ;
- (c) la composition et la teneur en principes utiles ;
- (d) les qualités substantielles ;
- (e) la quantité ; ou
- (f) l'identité de la chose livrée.
- (g) la date de péremption

des produits, objets ou appareils propres à effectuer la falsification d'un aliment ou à tromper le contractant, et la provocation pour leur emploi par quelque moyen que ce soit tel que brochures, circulaires, prospectus, annonces, affiches ou instructions quelconques.

Article 84 : Est considérée comme une infraction de publicité mensongère, toute publicité comportant allégation, indication ou présentation fausse ou propre à induire en erreur, sous quelque forme que ce soit, sur l'un ou l'autre des éléments ci-après : existence, nature, composition, qualité, teneur en principes utiles, espèce, origine, quantité, mode et date de fabrication, propriétés, prix, conditions de vente des biens ou services, conditions ou résultats de leur utilisation, motifs et procédés de la vente, livraison ou prestation, portée des engagements, identité, qualité ou aptitude des fabricants, revendeurs, promoteurs, annonceurs et prestataires.

Article 85 : Est considérée comme une infraction criminelle, toute introduction volontaire de poisons ou produits toxiques dans les denrées alimentaires.

Article 86 : Les Inspecteurs constatent les infractions prévues par la présente loi, en dressent les procès-verbaux et les transmettent, à l'autorité compétente concernée.

SECTION 2 : Des infractions commises par les inspecteurs des autorités compétentes

Article 87 : Committent une infraction au sens de la présente loi, les inspecteurs qui adoptent les conduites suivantes :

- confisquent des aliments pour des motifs autres que ceux exposés dans la présente loi ;
- divulguent les informations confidentielles acquises aux cours de l'exercice de leurs fonctions, sans un mandat des autorités juridictionnelles,
- acceptent de l'argent ou des faveurs d'une personne pour empêcher l'application des dispositions de la présente loi.

CHAPITRE 2 : SANCTIONS

Article 88 : Toute personne qui commet une infraction prévue par la présente loi est punie ;

En l'absence d'antécédents relatifs à la commission de cette infraction, d'un emprisonnement de 1 mois à dix ans, sauf le cas de récidive ou autres où la loi aura déterminé d'autres limites

Article 89:

(1) Quand une infraction à la présente loi ou à ses textes d'application est commise, l'autorité compétente doit :

- suspendre ou révoquer les autorisations délivrées aux exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale;
- confisquer ou saisir ou détruire tout aliment, ustensile, matériel, substance ou autre objet en rapport avec l'infraction qui a été commise, ou qui a été utilisé pour la perpétration de l'infraction ;

(2) Si le propriétaire d'une entreprise alimentaire est déclaré coupable d'une infraction commise en vertu de la présente loi, l'autorité compétente peut, par un acte juridique dûment motivé, imposer l'interdiction temporaire ou permanente :

- de l'usage de l'équipement de l'entreprise alimentaire ; ou
- de l'usage des lieux d'une entreprise alimentaire ; ou
- de la participation du propriétaire dans la gérance de l'entreprise alimentaire au sein de laquelle un délit a été commis ou au sein de toute entreprise alimentaire à Madagascar.

(3) L'autorité compétente annule l'acte juridique par lequel elle a imposé la mesure accessoire à laquelle il est fait référence à l'alinéa (1) quand un agent de l'administration certifie qu'il a été remédié aux manquements qui ont conduit à l'imposition de cette mesure.

(4) Dans tous les cas, le tribunal pourra annoncer des peines complémentaires telles que la publication intégrale de la peine prononcée ou par extrait dans les journaux qu'il désignera, l'affichage dans les lieux qu'il indiquera notamment aux portes des magasins, usines et ateliers du condamné pour une durée n'excédant pas un mois.

SECTION 1: Mesures conservatoires

Article 90 : La confiscation effectuée par les inspecteurs assermentés des Autorités compétentes consiste en l'interdiction faite au détenteur d'un aliment matériel suspecte non conforme ou dangereux, de disposer de celle-ci dans l'attente de vérifications complémentaires ou d'une décision à prendre concernant cet aliment.

Article 91: La saisie effectuée par les inspecteurs assermentés des Autorités compétentes consiste à retirer au détenteur la possession d'un aliment falsifié, corrompu, toxique, dangereux ou périmé, de produits, objets ou appareils propres à réaliser une falsification ou une tromperie et, le cas échéant, de lui en faire assurer la garde.

La saisie peut également s'appliquer aux documents de toute nature, entre quelques mains qu'ils se trouvent, propres à faciliter l'accomplissement des missions des agents d'administration prévues par la présente loi.

Article 92: La destruction effectuée par les inspecteurs assermentés des Autorités compétentes des biens saisis, est effectuée chaque fois qu'aucun usage licite et économiquement envisageable ne peut être donné à ces biens.

SECTION 2 : Procédure administrative

Article 93: Dès réception du procès-verbal, l'autorité compétente concernée peut prendre une des initiatives suivantes :

- a) procéder au classement sans suite du dossier avec une justification suffisante, si l'infraction n'est pas fondée ;
- (b) En cas de manquement constaté
 - accorder le bénéfice d'un règlement transactionnel pour les cas qui sont fixés par voie réglementaire
 - adresser un avertissement à l'intéressé;

Article 94: La transaction est l'acte par lequel l'autorité compétente renonce à la saisie de l'autorité judiciaire compétente sous la condition que l'intéressé accepte l'application d'une des mesures suivantes :

- a) la cession à l'État des biens saisis ;
- b) le versement au compte spécial, d'une amende concordée qui ne soit pas inférieure à la moitié de l'amende maximale fixée par voie réglementaire en fonction de la gravité de l'infraction; ou
- c) le versement au compte spécial, d'une somme concordée, assorti de l'abandon à l'État de tout ou partie des biens saisis.

Article 95: Dans le cas où l'intéressé refuse la transaction proposée, il peut présenter une réclamation écrite dans les 48 heures suivant sa notification.

Dès sa réception, l'autorité compétente statue sur cette réclamation.

- Si la réclamation est acceptée, l'intéressé reçoit une nouvelle proposition de transaction.
- Si l'intéressé ne donne pas suite à la transaction dans les délais prévus ou si la réclamation qu'il a formulée à temps a été rejetée, le dossier sera transmis à l'autorité judiciaire concernée dans les plus brefs délais.

Article 96 : Le bénéfice de la transaction ne concerne que les contraventions de police prévues au Titre IV de la présente loi et par les règlements pris pour son application. Il ne peut pas être accordé, en cas de récidive.

TITRE IV

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 97 : Les juridictions de l'État Malagasy sont compétentes pour connaître de toutes les infractions aux dispositions de la présente loi et des règlements pris pour son application.

Article 98: Les actions et poursuites sont exercées devant les autorités judiciaires compétentes, sans préjudice du droit qui leur appartient.

Article 99: Sont et demeurent abrogées, toutes dispositions antérieures, contraires à la présente loi, notamment l'article 7 de l'ordonnance N°88-015 du 01/09/1988 relative à la politique d'exportation et les dispositions du Décret 2006-681 du 12 septembre 2006 portant réglementation du contrôle du conditionnement.

Article 100: Des textes réglementaires fixent en tant que de besoins les modalités d'application de la présente loi.

Promulguée à Antananarivo le,